



Moelleux au chocolat Crumbler

Par Mickaël MORIEUX, Meilleur Ouvrier de France



Préparation
10 min



Cuisson
10 min



PRÉPARATION

INGREDIENTS

- Poudre de viennoiseries de la veille : 500g
- Lait : 375g
- Sucre : 250g
- Œufs : 250g
- Beurre : 125g
- Vanille liquide : 125g
- Poudre à lever : 10g
- Chocolat noir : 1000g

- 1 - Broyer vos viennoiseries, brioches ou pâtes à choux (au choix) de la veille au Crumbler
- 2 – Faire fondre le chocolat
- 3 – Au batteur à la feuille, mettre tous les liquides puis ajouter les poudres
- 4 – Verser le chocolat
- 5 – Obtenir un mélange homogène
- 6 – Dresser dans les moules à la poche (moule à muffin fond 54mm H40mm, remplir aux $\frac{3}{4}$ les moules
- 7 – Cuisson 160°C pendant 10 minutes

Nota : Vous pouvez adapter cette recette selon vos préférences : Il est tout à fait possible de moduler les matières grasses et le sucre



[crumbler](#)



06 45 25 87 92



www.crumbler.fr



contact@expliceat.fr

Ne pas diffuser - Document protégé réservé aux clients d'Explicéat